

Speiseplan vom 13.07. bis 17.07.2026

Kaufland Betriebsrestaurant



	Montag 13. Jul	Dienstag 14. Jul	Mittwoch 15. Jul	Donnerstag 16. Jul	Freitag 17. Jul	Preis
Menü 1	Orientalisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokos & Koriander, dazu Jasminreis a1 i k	Geschwenkte Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Schnittlauch a1 c g 8	Zwei halbe überbackene Wraps, gefüllt mit roten Bohnen, Mais & Rinderhack, dazu Salsa Sauce & Eisbergsalat - Preis: 5,00 € - a1 c g j	Mediterraner Tellerrösti mit Zucchini-Champignon-Ragout & Mozzarella überbacken, dazu ein kleiner Salat a1 c g i 8	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit einer Kräuterrahmsauce & Rucola a1 c g i 8	4,50 €
Menü 2	Frikassee vom Hofgeflügel an gebuttertem Reis mit Champignons & frischen Kräutern a1 g i 8	Kräftiges Kesselgulasch vom Schwein mit Champignons & Butternudeln a1 c i j	Schnitzel "Wiener Art" mit Kaisergemüse, dazu Kroketten & Tomaten-Hollandaise a1 c g i 8	Geflügelsteak mit Ananas & Käse überbacken, dazu bunter Gemüsereis a1 c i j	Bandnudeln an weißer Bolognese mit geriebenem Parmesan & frischer Rauke a1 c g i 8	5,00 €
Salat	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce a1 c g	5,00 € Salate auf Bestellung!
Dessert	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern a1 g 8	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade a1 g 8	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze a1 g 8	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig a1 g h1 8	Quarkcreme mit Crumble a1 g 8	1,80 €
Warme Vormittags-Snacks!	Verschiedene überbackene Baguettes siehe Aushang! 3,70 € bis 5,00 €	Frikadelle mit Kartoffelsalat, Senf & einem Brötchen a c g i j 5,00 €	Hähnchen Hot Dog a1 g 8 12 2,20 €	Bockwurst mit Kartoffelsalat, Senf & einem Brötchen a c g j 2 3 4 4,40 €	Fish & Chips - Backfisch mit Pommes frites & Remoulade a1 c g i 8 4,40 €	

Unsere Ernährungsphilosophie:

Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Natriumpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

= vegetarisch!

= vegan!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region



Menu from 13.07. to 17.07.2026

Kaufland Canteen



	Monday 13. Jul	Tuesday 14. Jul	Wednesday 15. Jul	Thursday 16. Jul	Friday 17. Jul	Price
Menu 1	Oriental chickpea vegetable curry with coconut & coriander, served with jasmine rice a1 i k	Tossed cheese spaetzle with fried onions & chives a1 c g 8	Two half au gratin wraps, filled with red beans, corn & ground beef, served with salsa sauce & iceberg lettuce - Price: €5.00 - a1 c g j	Mediterranean plate rösti gratinated with zucchini and mushroom ragout & mozzarella, served with a small salad a1 c g i 8	Potato noodle vegetable stir-fry with a herb cream sauce & rocket a1 c g i 8	4,50 €
Menu 2	Fricassee of farm poultry on buttered rice with mushrooms & fresh herbs a1 g i 8	Strong pork goulash with mushrooms & butter noodles a1 c i j	Schnitzel "Viennese style" with imperial vegetables, served with croquettes & tomato hollandaise a1 c g i 8	Poultry steak gratinated with pineapple & cheese, served with colorful vegetable rice a1 c i j	Ribbon noodles on white bolognese with grated Parmesan cheese & fresh rocket a1 c g i 8	5,00 €
Salad	Mixed salad with spicy pineapple, served with curry dressing g	Colorful salad plate with chicken breast & herb vinaigrette a1	Salad with wok vegetables, served with a chili sweet dressing i	Mixed salad with fried mushrooms & tomato, served with balsamic dressing j	Mixed salad with meatballs & cocktail sauce a1 c g	5,00 € Salads to order!
Dessert	Woodruff jelly with vanilla sauce & slivers a1 g 8	Dutch Dubbel Vla with Vanilla & Chocolate a1 g 8	Bavarian cream with raspberry sauce & fresh mint a1 g 8	Creamy yogurt with roasted almonds & honey a1 g h1 8	Curd cream with crumble a1 g 8	1,80 €
Hot morning snacks!	Various baked baguettes see notice! €3.70 to €5.00	Meatball with potato salad, mustard & a bun a c g i j 5,00 €	Chicken Hot Dog a1 g 8 12 2,20 €	Bockwurst with potato salad, mustard & a bun a c g j 2 3 4 4,40 €	Fish & Chips - Fried fish with French fries & tartar sauce a1 c g i 8 4,40 €	

Nutritional Philosophy:

The dishes are freshly prepared by our kitchen team every day.

The gentle processing of the food is an important part of our philosophy.

Our goal is for the dishes to not only be tasty, but also nutritionally balanced. Therefore, we rely on fresh and regional products.

We largely avoid foods with additives. If we use additives that require labeling, these will be marked.

We wish you a good appetite and a fantastic week!

Additives: 1 = Colourings, 2 = preservatives, 3 = antioxidant, 4 = flavour enhancers, 5 = sulphurated, 6 = blackened, 7 = phosphate, 8 = milk protein, 9 = caffeinated, 10 = quinine, 11 = with sweetener, 12 = with nitrite curing salt, 13 = with nitrate, 14 = with sweetener(s), 15 = contains a source of phenylalanine, 16 = genetically modified

Allergens: a1 = Cereals containing gluten Wheat, a2 = Spelt, a3 = Khorasan wheat, a4 = rye, a5 = barley, a6 = Oats, b = crustaceans, c = Eggs, d = Fish, e = peanuts, f = Soybean, g = Milk, h1 = almonds, h2 = hazelnuts, h3 = walnuts, h4 = Cashews, h5 = pecan, h6 = brazil nuts, h7 = pistachios, h8 = macadamia nuts, h9 = Queensland Nuts, i = celery, j = Mustard, k = sesame, l = sulfur dioxide, m = lupins, n = mollusks

O = may impair activity and attention in children, P = increased caffeine content (32mg/100ml) not suitable for children, pregnant or breastfeeding women! Q = can have a laxative effect if consumed in excess

The information about the ingredients is based on information from the manufacturers and suppliers. Due to the variety of products from the manufacturers, mix-ups may occur. Despite the greatest possible care, we cannot completely rule out that the offered dishes contain additional ingredients besides the ones marked!

= vegetarian!

= vegan!



Freshness and Quality: Products and suppliers from the region